

Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière encastrable à gaz





318 205 863 (1001) Rev. A

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque ______________________________

Date d’achat ______________________________

No de modèle ______________________________

No de série ______________________________

EMPLACEMENT DES NUMÉROS DE MODÈLE ET SÉRIE

NOTE

La plaque signalétique est située sur le côté intérieur de la moulure latérale. Voir l’image ci-dessous.



QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais aux États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electroluxappliances.com**

2010 Produits Major Appliances, Inc.
Boîte postale 212378, Augusta, Georgia 30917, USA

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

S'il vous plaît, lisez toutes ces importantes mesures de sécurité avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière encastrable Electrolux.

⚠AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation du votre cuisinière, suivez les précautions suivantes:

⚠AVERTISSEMENT Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **Ne mettez pas d'appareil en marche.**
- **Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.**
- **Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.**
- **S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

⚠AVERTISSEMENT





- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Il peut en résulter des blessures.**
- **Installez les supports anti-renversements fournis avec l'appareil**
- **Voyez les instructions d'installation.**

⚠AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversements, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, enlevez le panneau inférieur ou le tiroir et vérifiez si les supports sont bien engagés. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître la bonne façon d'installer les supports.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs de plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément, aux États-Unis, à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 du National Gas Code et à la dernière édition de la norme ANSI/NFPA No.70 du National Electrical Code ou, au Canada, aux normes canadiennes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1 du code d'électricité, partie 1 et aux codes locaux qui s'appliquent.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds de nivellement, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four des matériaux inflammables.** Ceci inclut papiers, plastiques, tissu, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser, allumer un feu ou causer des dommages matériels.

AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants montant sur l'appareil pour atteindre ces articles peuvent être sérieusement blessé.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

AVERTISSEMENT En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.

- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

ATTENTION Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner l'appareil, ou qu'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, assurez-vous que celui-ci a été exposé à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

AVERTISSEMENT Bonne dimension de la flamme- Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

AVERTISSEMENT N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures du niveau acceptable, ce qui serait dangereux pour votre santé.

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez une casserole de nourriture sur le brûleur avant de l'allumer, et éteignez toujours le brûleur avant de retirer la casserole.
- **Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer le brûleur.** Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie du brûleur sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles de taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée de l'ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de brûleur, le fond du four ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de grille de réchaud sur les brûleurs scellés.** Les grilles de réchaud autre que celle fournie avec l'appareil ne sont pas conçues pour être utilisée avec cette surface de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air sera bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se fait par la moulure supérieure ou centrale. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. De plus, ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Il risque de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas le brûleur chaud ou l'intérieur du four avec les gants isolants.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir réchaud de papier aluminium. L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.**
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre four pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Manuel d'utilisation et d'entretien.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite, les grilles et tout ustensile se trouvant dans le four. Vous devez aussi enlever les supports des grilles situés de chaque côté de la cavité, s'ils ne sont pas retirés le cycle autonettoyant ne démarrera pas.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Ce joint d'étanchéité est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

⚠ ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce, bien aérée.

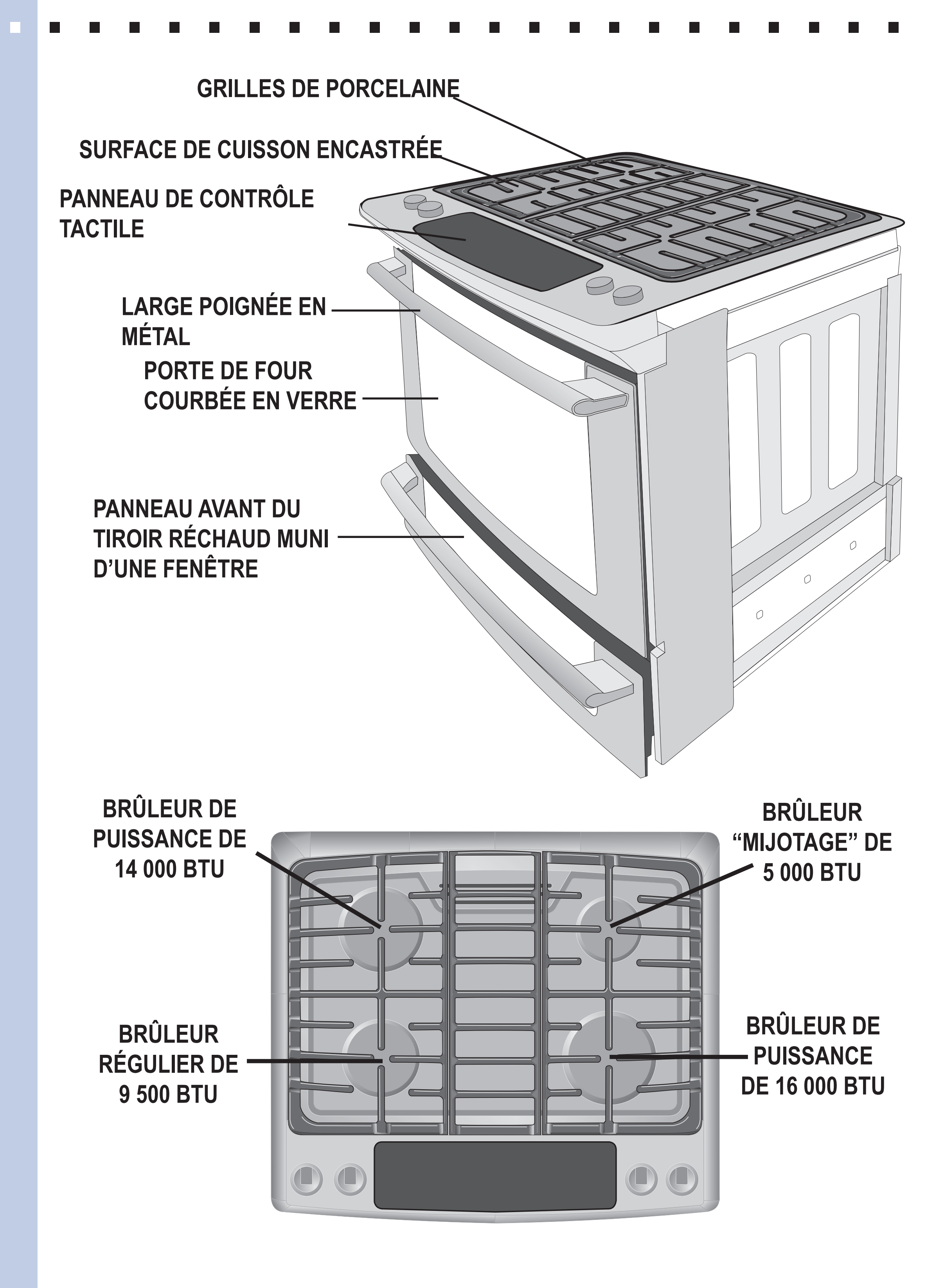
AVIS IMPORTANT

La loi de la California "Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act" exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

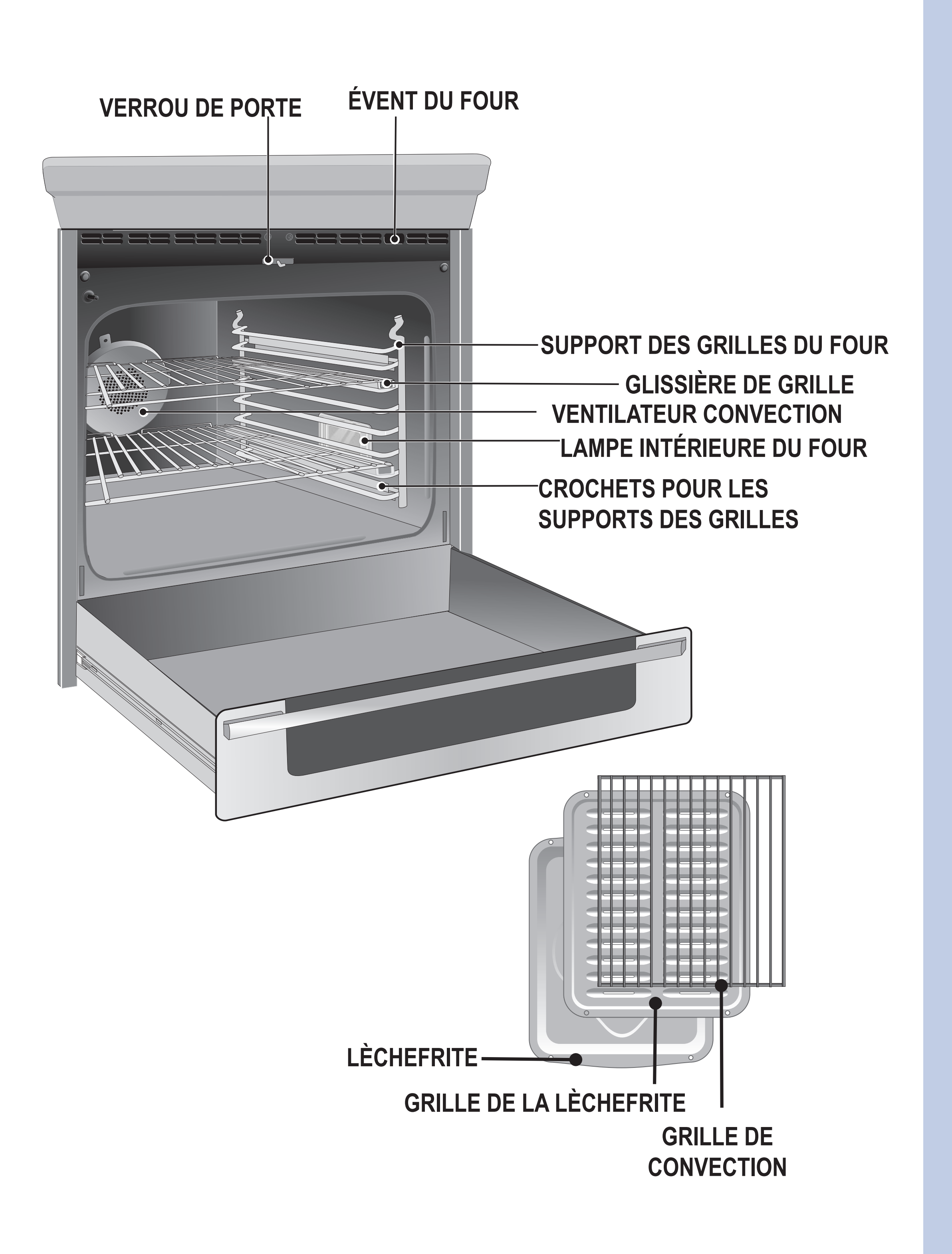
NOTE

Conservez ces mesures importantes de sécurité pour référence future.

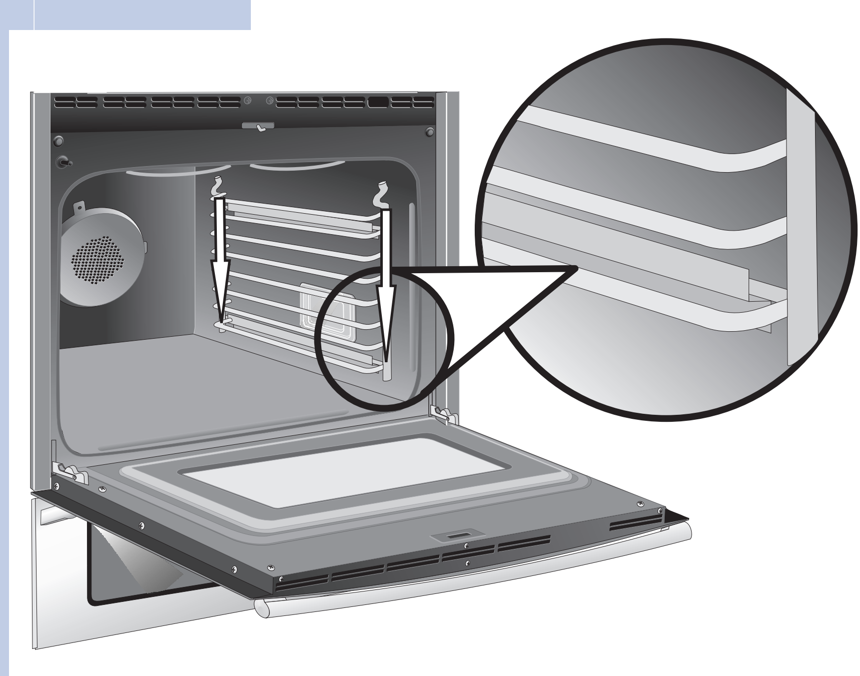
VOTRE CUISINIÈRE ENCASTRABLE



VOTRE CUISINIÈRE ENCASTRABLE



AVANT LE RÉGLAGE DU FOUR



Installation des supports des grilles du four

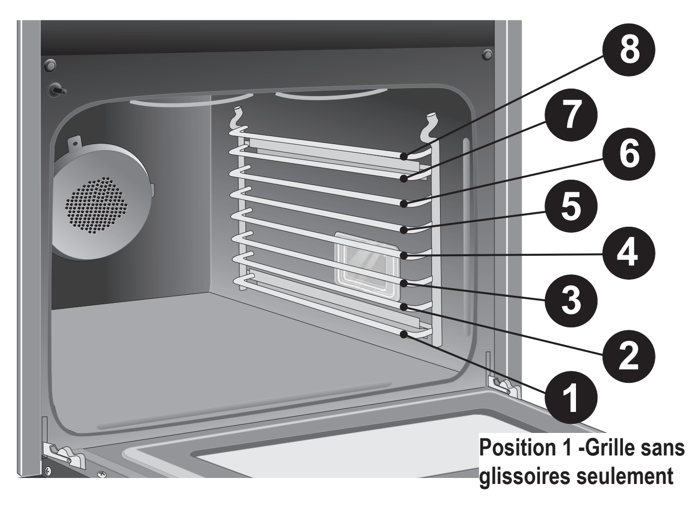
INSTALLEZ TOUJOURS LES SUPPORTS DES GRILLES DU FOUR AVANT DE METTRE LE FOUR EN MARCHE (LORSQUE LE FOUR EST FROID).

Pour installer les supports des grilles, insérez les supports, en les poussant vers le bas, dans les deux crochets situés chaque côté à l'intérieur du four, référez-vous à l'illustration.

Pour enlever les supports des grilles lors d'un cycle autonettoyant, tirez vers le haut les supports afin de les libérer des crochets. Si les supports des grilles ne sont pas enlevés, le cycle autonettoyant ne démarrera pas.

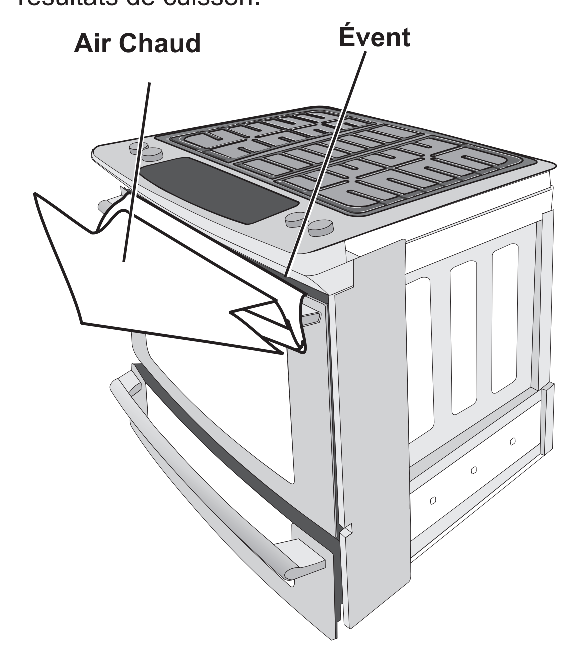
Positions des grilles

Ce four est équipé de supports de grilles possédant 8 positions afin d'accommoder précisément tous les modes de cuisson.



Position de l'évent du four

Un évent est situé **au-dessus de chaque porte**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson.



COMMENT RETIRER ET REPLACER LES GRILLES DES SUPPORTS

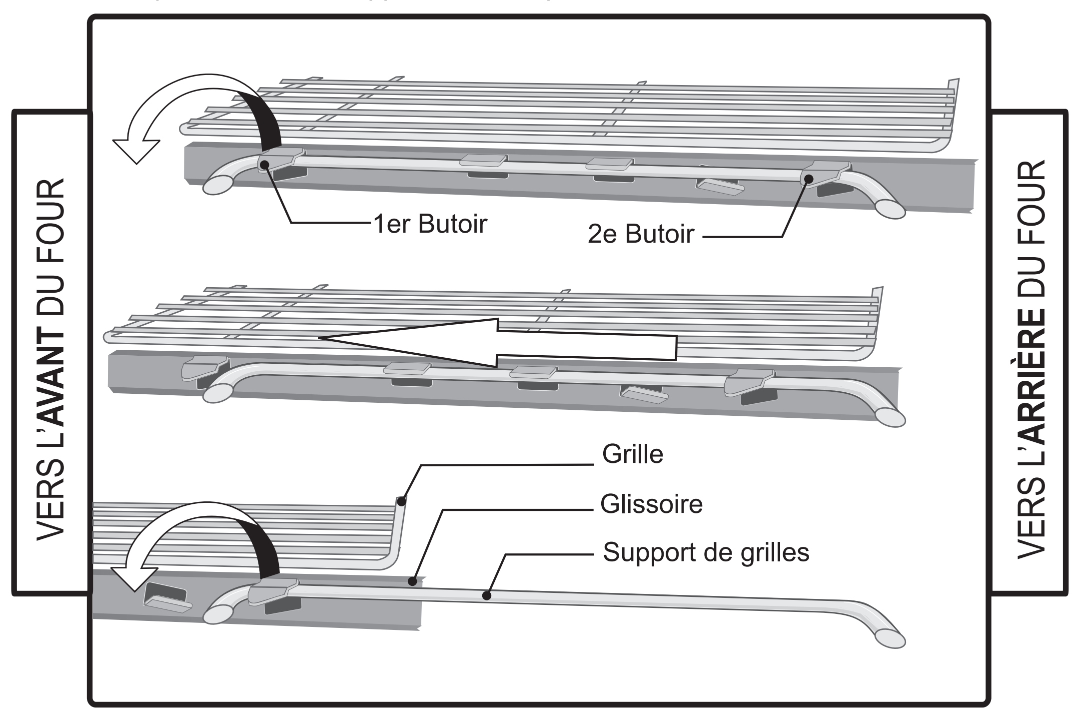
Pour retirer les grilles avec glissoires

1. Lorsque la grille est en position fermée; agripper la grille et les glissoires en même temps.
2. Soulevez légèrement la grille et tirez-la doucement pour la décrocher du premier butoir.
3. Tirez la grille et les glissoires jusqu'à ce que le deuxième butoir arrête la grille.
4. Soulevez la grille et les glissoires et retirez-les du four.

Référez-vous à la section de nettoyage du four pour plus amples directions sur comment nettoyer les grilles.

Pour replacer les grilles avec glissoires

Suivez les instructions ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'installer les grilles sur la même position sur les supports, de chaque côté du four.

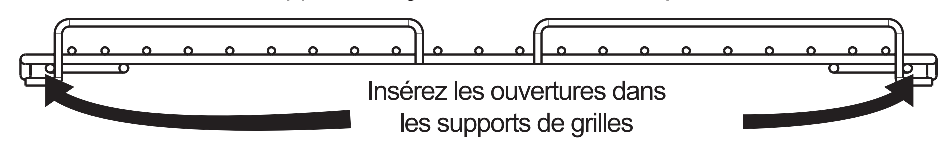


Pour retirer la grilles sans glissoire

Tirez sur la grille et inclinez-la légèrement vers le haut lorsqu'elle s'arrête sur le butoir.

Pour replacer la grilles sans glissoire

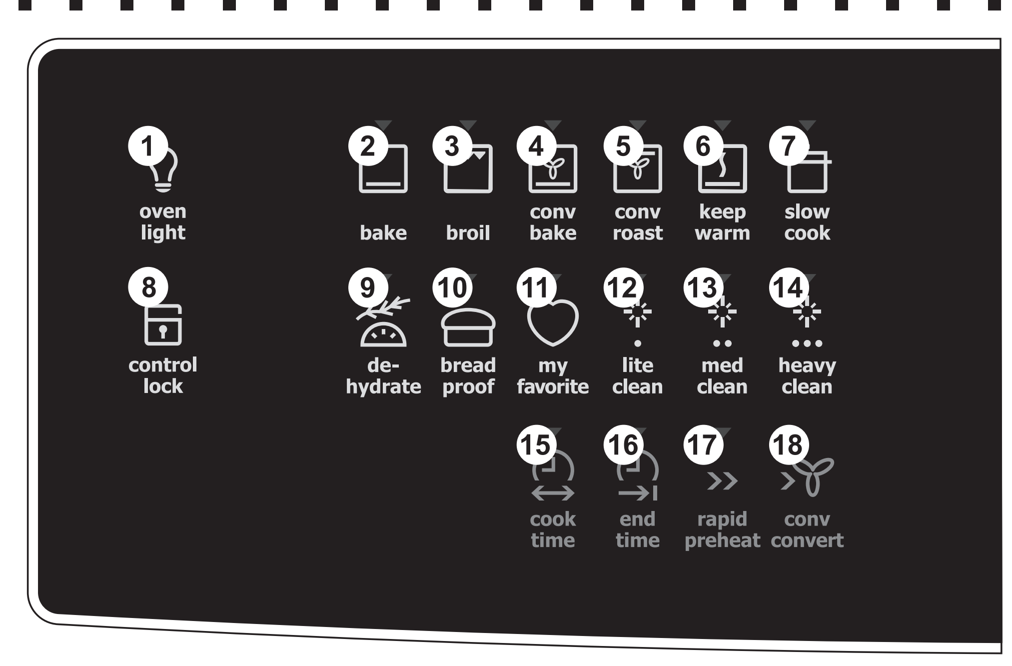
Insérez la grille sur les supports de grilles en s'assurant d'insérer les ouvertures de la grille dans les barreaux des supports de grilles. Assurez-vous qu'elle soit à niveau des 2 cotés.



⚠ ATTENTION *DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER).*

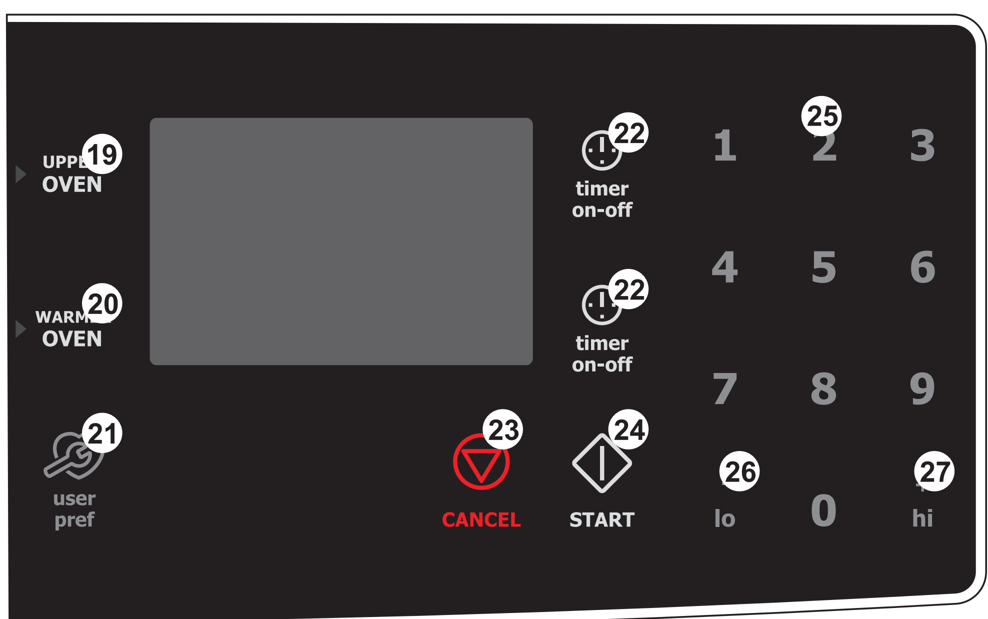
Caractéristiques

FONCTIONS DES TOUCHES



1. **Lampe du four**- Allume et éteint la lampe du four.
2. **Cuisson**- Sélectionne la température du mode de cuisson normale.
3. **Cuisson au gril**- Sélectionne la cuisson au gril.
4. **Cuisson à convection**- Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.
5. **Rôtissage à convection**- Sélectionne le mode de rôtissage par convection.
6. **Garder chaud**- Sélectionne le mode garder chaud.
7. **Cuisson lente**- Sélectionne le mode de cuisson lente.
8. **Verrouillage des fonctions**- Annule toutes les fonctions.
9. **Déshydrater**- Sélectionne le mode de déshydratation.
10. **Pâte de pain**- Sélectionne le mode de cuisson pour la pâte de pain.
11. **Ma favorite** - Sélectionne ou sauvegarde ma séquence de cuisson favorite.
12. **Nettoyage léger**- Sélectionne un cycle rapide d'autonettoyant (2 heures).
13. **Nettoyage moyen**- Sélectionne un cycle normal d'autonettoyant (3 heures).
14. **Nettoyage lourd**- Sélectionne un cycle prolongé d'autonettoyant (4 heures).
15. **Temps de cuisson**- Sélectionne la programmation d'une durée de cuisson.
16. **Temps d'arrêt**- Sélectionne la programmation d'un temps d'arrêt pour la cuisson.
17. **Préchauffage rapide**- Sélectionne le mode de préchauffage rapide.
18. **Conversion de convection**- Permet de convertir une température conventionnelle en une température de convection.

FONCTIONS DES TOUCHES



19 **Four du haut** - Active le four du haut pour un mode de cuisson.

20 **Four réchaud** - Active le four réchaud pour le mode Garder Chaud.

21 **Préférences de l'utilisateur**- Permet d'afficher le menu des préférences.

22 **Minuterie ON/OFF**- Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie.

23 **Annuler**- Annule toutes les fonctions présélectionnées sauf le verrouillage pour la protection des enfants, l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.

24 **Départ**- Démarre toutes les fonctions du four.

25 **Touches numériques 0 à 9**- Utilisées pour entrer la température et l'heure.

26 **Moins**- Utilisée pour diminuer la température et l'heure.

27 **Plus**- Utilisée pour augmenter la température et l'heure.

POUR RÉGLER L'HORLOGE APRÈS LE BRANCHEMENT

Lorsque l'appareil est alimenté pour la première fois ou réalimenté après une interruption, "**CLO 12:00**" apparaît à l'écran. L'horloge ne peut pas être réglée lorsque le four est en marche. Si une heure invalide est entrée, le contrôle émet 3 signaux sonores pour vous indiquer d'entrer une heure valide.

Pour régler l'horloge (exemple pour 1:30):

1. Appuyez sur les touches ① ③ ⓪ pour régler l'heure à 1:30. Les touches + hi et/ou - lo peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l'heure affichée.
2. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Lorsque l'appareil atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four. Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants: cuire, cuire par convection et rôtissage par convection. Les modes de cuisson dont l'écran n'affiche pas la température seront spécifiés plus loin.
Note: La température la plus basse pouvant être affichée est 100°F.

LAMPE DU FOUR



Votre appareil est équipé de deux lampes de four halogènes s'allumant graduellement jusqu'à pleine intensité. Lorsque la porte du four est ouverte, les lampes s'allument automatiquement. Les lampes peuvent être allumées lorsque la porte de four est fermée en appuyant sur la touche située sur le panneau de commandes.

Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR**.

VERROUILLAGE DES FONCTIONS

Le mode verrouillage des fonctions barre automatiquement la porte du four et le tableau de commandes. Le mode verrouillage des fonctions peut être utilisé seulement lorsque le four n'est pas en marche. Lorsque le mode verrouillage est mis en marche, "DOOR LOCK" clignote à l'écran pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que la porte soit verrouillée. Lorsque la porte est verrouillée, "**Loc**" s'affiche à l'écran du four. N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant qu'elle se verrouille.

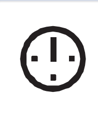


Pour activer et désactiver le verrouillage des fonctions:

1. Appuyez sur la touche **VERROUILLAGE DES FONCTIONS** pendant 3 secondes.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cet appareil est équipé de deux minuteries servant de chronomètres supplémentaires qui émettent un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elles ne démarrent ni n'arrêtent la cuisson. Elles peuvent être utilisées en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée.



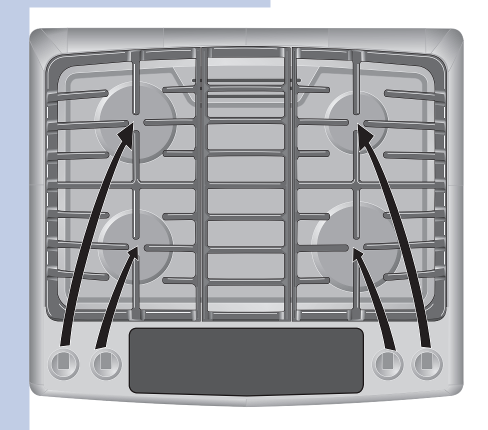
Pour régler la minuterie (exemple pour 5 minutes):

1. Appuyez sur la touche **MINUTERIE**. "**00:00**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche **5** pour régler la minuterie à 5 minutes. Les touches **+ hi** ou **- lo** peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer le temps affiché.
3. Appuyez une deuxième fois sur la touche **MINUTERIE** pour commencer le décompte.
4. Lorsque le temps est écoulé, "**00:00**" s'affiche et la touche **MINUTERIE** clignote. L'horloge émet un signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la touche **MINUTERIE** soit appuyée de nouveau.

Pour annuler la minuterie avant que le temps se soit écoulé:

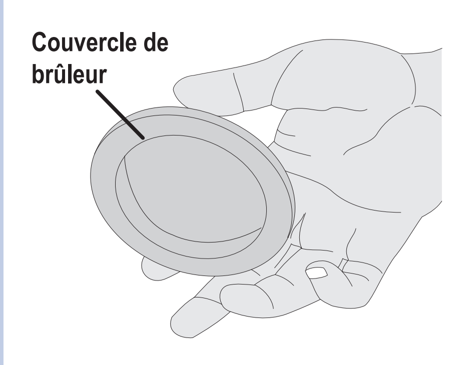
Appuyez sur la touche **MINUTERIE**. L'écran retourne à l'heure actuelle.

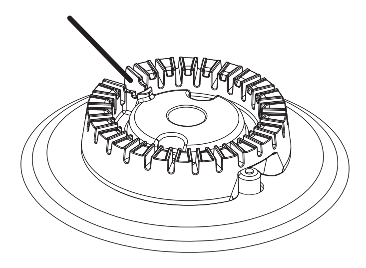
EMPLACEMENT DES BRÛLEURS



La table de cuisson possède des brûleurs de différentes puissances. Ils sont disposés sur la surface de cuisson comme suit:
- un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'arrière du côté droit;
- un brûleur de **16 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté droit;
- un brûleur de **9 500 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté gauche;
- et un brûleur de **14 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'arrière du côté gauche.

MISE EN PLACE DES TÊTES ET DES COUVERCLES DES BRÛLEURS





Placez les couvercles des brûleurs sur les têtes des brûleurs en agençant la dimension des couvercles avec celle des têtes. Chaque couvercle possède un anneau intérieur de localisation facilitant le positionnement du couvercle. Assurez-vous que toutes les têtes ainsi que les couvercles sont correctement installés sur la surface de cuisson **AVANT** d'utiliser cette dernière.

Assurez-vous que chaque couvercle est bien aligné et de niveau.

Allumez le brûleur pour vous assurez qu'il fonctionne. Si tel n'est pas le cas, communiquez avec votre centre de service agréé. N'essayez pas de réparer votre brûleur scellé vous-même.

BON RÉGLAGE DES BRÛLEURS

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône de la flamme doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orange. Pour nettoyer le brûleur, voyez les instructions dans la section **Nettoyage général**.

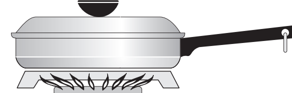
USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES BRÛLEURS



Le fond des ustensiles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre l'ustensile et la règle.

* Les ustensiles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisés, mais elles doivent respecter les normes décrites ici.

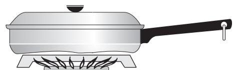
CORRECT



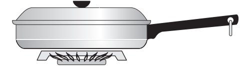
- **Fond plat** et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne doit pas faire basculer l'ustensile. L'ustensile est bien équilibré.
- La taille de l'ustensile correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

INCORRECT

- Fond de l'ustensile courbé ou tordu.



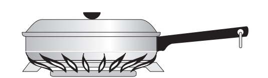
- L'ustensile dépasse de plus de 2.5 cm (1 po) le contour du brûleur.



- La poignée est lourde et fait basculer l'ustensile.



- La flamme dépasse le contour de l'ustensile.



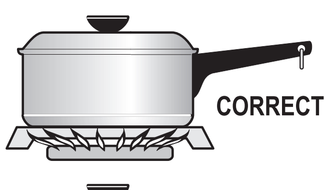
Note: Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

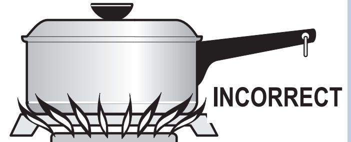
DIMENSION DE LA FLAMME

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé et tournez sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Pour commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; griller dans la poêle.
Flamme moyenne (MED)	Pour maintenir une ébullition lente; épaissir des sauces, cuire à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Pour mijoter, pocher, continuer la cuisson.





*Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur, l'énergie et augmente les risques de brûlures.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Les brûleurs typiques ci-dessous sont installés sur votre table de cuisson.

Petit brûleur -	Surtout utilisé pour faire mijoter des sauces délicates, etc.
Brûleur normal -	Utilisé le plus couramment.
Gros brûleur -	Surtout utilisé pour amener de grands volumes de liquide à la température désirée et faire mijoter des grandes quantités de nourriture.

Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi la flamme et le brûleur appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez. Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Votre table de cuisson est également munie de commandes rotatives de 270°. Ces commandes permettent d'obtenir un réglage plus précis de la flamme. Un allumeur électrique allume automatiquement le brûleur lorsque sa commande est tournée à la position "**LITE"** (ALLUMAGE).

⚠ ATTENTION

Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique, de porte cuillères ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. **Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.**

Pour régler un brûleur de surface:

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. **Appuyez** sur le bouton de commande **et tournez-le** à la position ✲ (ALLUMAGE). **Note**: Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps. Cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez s'allumera.
3. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
4. Lorsque le brûleur est allumé, **tournez** le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin. Ne laissez pas le bouton à la position ✲ (ALLUMAGE) lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et son électrode risque d'être endommagée.



En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette allumée de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position ✲ (ALLUMAGE)**. Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.**

UTILISATION DE LA PLAQUE À GRILLER

Lors de l'utilisation de la plaque à griller, les aliments doivent cuire directement sur celle-ci et cette dernière peut être utilisée d'un côté ou de l'autre. Elle a été conçue pour cette utilisation. N'utilisez pas d'ustensile sur la plaque à griller, ceci pourrait l'endommager. Pour installer la plaque à griller, assurez-vous que la grille du brûleur est bien en place et placez ensuite la plaque à griller en prenant soin d'aligner les encoches de cette dernière sur les doigts de la grille du brûleur (voir figure 1 pour le positionnement idéal).

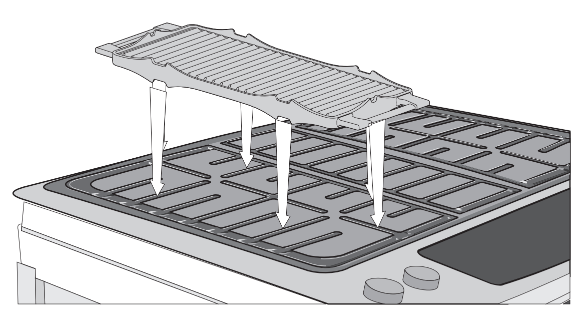


Figure 1

⚠ ATTENTION

Placez toujours la plaque à griller sur la grille de la table de cuisson AVANT de mettre les brûleurs en marche.

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever la plaque à griller de la grille. Laissez toujours la plaque à griller refroidir avant de la manipuler. Ne jamais placer la plaque à griller chaude sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

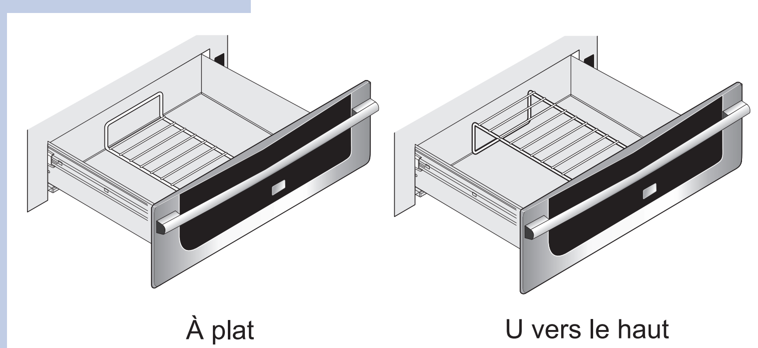
Assurez-vous que la grille de la table de cuisson est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

FONCTIONNEMENT DU FOUR RÉCHAUD

Pour faire fonctionner le four réchaud
Le four réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. **Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le four réchaud.**

Tous les aliments placés dans le four réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.**

Utilisez seulement la vaisselle, les ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour cuisson au four dans le four réchaud.


À plat　　U vers le haut

Disposition de la grille du four réchaud
Disposez la grille du four réchaud comme illustré ci-dessous.

La grille peut être utilisée de 2 façons :
- Grille en **U vers le haut** pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- Grille **à plat** sur le fond pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, petits pains ou pâtisseries et assiettes à dîner).

Utilisez le four réchaud pour garder les aliments chauds comme: les légumes, sauces, viandes, casseroles, biscuits et petits pains, pâtisseries et assiettes à dîner chaudes.

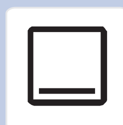
Pour régler la température de Garder Chaud à 170°F:

1. Placez la grille du four a la position voulue.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur la touche **FOUR RÉCHAUD** WARMER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **GARDER CHAUD** .
4. Appuyez sur **DÉPART** .
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction garder chaud en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT **GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DU FOUR RÉCHAUD LORSQU'IL EST CHAUD. NE PAS SUIVRE CET AVERTISSEMENT PEUT CAUSER DES BRÛLURES.**
⚠ ATTENTION Utilisez toujours des mitaines de four pour retirer la nourriture du four réchaud. La grille du four, l'intérieur du four, les ustensiles et assiettes peuvent être chauds.

CUISSON

Ce mode de cuisson est préférablement utilisé pour vos recettes conventionnelles. Le brûleur de cuisson caché est utilisé pour chauffer l'air et maintenir la température. Le four peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C)



Conseils de cuisson:

- Préchauffez le four avant d'utiliser le mode cuisson.
- Utilisez préférablement une seule grille et centrez les ustensiles autant que vous le pouvez.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 4 et 7.
- Allouez 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler.
- Veillez à ce que les ustensiles ne se touchent pas mutuellement et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés ou à l'arrière du four.

Disposez les moules tel que montré.



Pour régler la température de cuisson à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur la touche **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON** .
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** . Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le contrôleur affiche la température sélectionnée et que PRE-HEATING disparaît.
6. Le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous manipulez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la cuisson en tout temps.

Pour changer la température de cuisson à 425°F:

1. Sélectionnez le four actif en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Entrez la nouvelle température désirée en appuyant sur la touche **PLUS** + hi ou **MOINS** - lo.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** .

Problèmes de cuisson

Référez-vous au tableau des problèmes de cuisson à la fin de ce manuel.

TEMPS DE CUISSON

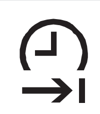


Le temps de cuisson permet de programmer le four pour une cuisson minutée qui s'arrête automatiquement une fois la durée programmée écoulée. Le temps restant s'affiche sur le panneau de commande. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore est émis. Cette fonction peut être utilisée avec les modes suivants: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, pâte de pain et déshydrater.

Pour régler un temps de cuisson *(exemple pour une cuisson à 450°F pour 30 minutes)*:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **CUIRE**.
3. Entrez la température désirée: 4 5 0.
4. Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.
5. Entrez le temps désiré; 3 0.
6. Appuyez sur la touche **DÉPART**. Le four commence à chauffer et la commande électronique débute le compte à rebours.
7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson.

TEMPS D'ARRÊT



Le temps d'arrêt permet au four de s'éteindre automatiquement à l'heure voulue. Le contrôle du four calcule par lui-même le temps restant et l'affiche à l'écran sur le panneau de commande. Une fois le temps d'arrêt atteint, le four s'arrête et émet un signal sonore. Cette fonction peut être utilisée avec les modes suivants: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, pâte de pain, déshydrater et cycle autonettoyant. Le four peut être programmé avec un temps de cuisson et un temps d'arrêt pour commencer et arrêter par lui-même au bon moment.

Pour régler un temps d'arrêt avec un temps de cuisson *(exemple pour une cuisson à 450°F pour 30 minutes qui arrête à 6:00PM)*:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **CUIRE**.
3. Entrez la température désirée: 4 5 0.
4. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON**.
5. Entrez le temps désiré: 3 0.
6. Appuyez sur **TEMPS D'ARRÊT**.
7. Entrez l'heure d'arrêt désirée: 6 0 0.
8. Appuyez sur la touche **DÉPART**. Le temps restant s'affiche à l'écran.
9. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson.

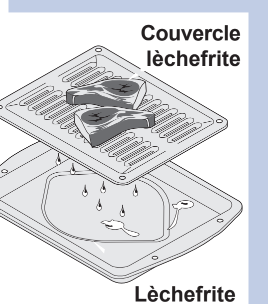
ATTENTION Le programmateur électronique doit être utilisé prudemment. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

CUISSON AU GRIL



Ce mode de cuisson est préférablement utilisé pour les viandes, poissons et volailles jusqu'à 1" d'épaisseur. La cuisson au gril est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par le brûleur supérieur du four. La haute température cuit rapidement et donne une apparence dorée aux aliments. Le four peut être programmé pour la cuisson au gril à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 550°F (288°C). L'affichage de la température n'est pas disponible avec cette fonction.

Conseils de cuisson au gril:



- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four pendant environ 2 minutes.
- Grillez la viande sur un côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **NE PAS** utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. **NE PAS** recouvrir le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer. **NE PAS** utiliser la grille de rôtissage lors de la cuisson au gril.

Pour régler la température de gril à 550°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN .
3. Appuyez sur la touche **CUISSON AU GRIL** .
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** .
5. Placez la lèchefrite, son couvercle et le plat dans le four après 2 minutes de préchauffage.
6. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté.
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous manipulez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la cuisson au gril en tout temps.

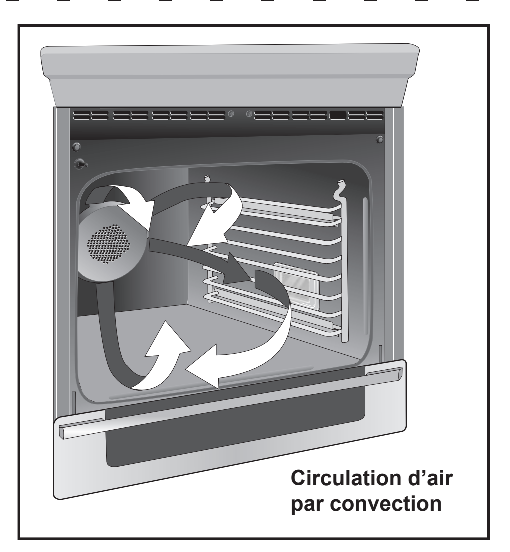
Tableau de recommandations pour le grillage au four des aliments

Nourriture à griller	Position de la grille du four	Température	Temps de cuisson *1er côté*	Temps de cuisson *2ième côté*	Type de cuisson
Steak 1" d'épais	7	550° F	6:00	4:00	Saignant
	7	550° F	7:00	5:00	Moyenne
Côtelettes (porc) 3/4" épais	7	550° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	5	450° F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - sans os	7	450° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	7	500° F	13:00	0:00	Bien cuit
Crevettes	5	550° F	5:00	0:00	Bien cuit
Hamburger 1" épais	7	550° F	9:00	7:00	Moyenne
	5	550° F	10:00	8:00	Bien cuit

⚠AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, gardez la porte fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE**. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

CUISSON PAR CONVECTION





Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson avec plusieurs plats et grilles. Utilisez la cuisson par convection lorsque vous désirez une cuisson plus rapide. La plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément en mode de cuisson par convection qu'en mode régulier de cuisson. Le mode de cuisson par convection utilise un ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C).

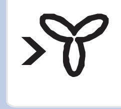
Conseils pour la cuisson par convection:

- Préchauffez le four avant d'utiliser ce mode de cuisson.
- Utilisez la fonction de conversion de convection (voir la section pour plus de détails) lorsque vous utilisez une recette avec des températures conventionnelles.
- Souvenez-vous d'utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour le mode convection. La durée de cuisson peut-être réduite jusqu'à 30% lorsque l'option convection est utilisée.
- Lors de la cuisson avec convection sur une seule grille, placez la grille au centre du four à la position 3 ou 4. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 6 (pour 2 grilles) ou 1, 4 et 7 (pour 3 grilles).
- Les pâtisseries et les biscuits doivent être cuits sur des ustensiles sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux.
- Les aliments cuits sur des ustensiles avec un fini de couleur foncée vont cuire plus rapidement.

Pour régler la température de cuisson par convection à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** **UPPER OVEN**.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** .
4. Appuyez la touche **DÉPART** . Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le contrôleur affiche la température sélectionnée et que PRE-HEATING disparaît.
6. Le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous manipulez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la cuisson par convection en tout temps.

CONVERSION DE CONVECTION



La touche Conversion de Convection est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson conventionnelle en cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée adéquatement, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion. Cette fonction peut être utilisée seulement avec les modes Cuisson par Convection et Rôtissage par Convection. Lorsque celle-ci est utilisée avec un temps de cuisson ou un temps d'arrêt, l'écran affiche «**CF**» (pour **C**heck **F**ood) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment le programmateur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson terminé, le panneau de commandes émet de longs signaux sonores à intervalles régulières jusqu'à ce que la touche **ANNULER** soit appuyée. **NOTE**: Pour utiliser cette fonction avec un **TEMPS DE CUISSON**, la touche **TEMPS DE CUISSON** doit être appuyée avant la touche **CONVERSION DE CONVECTION**.

Pour changer une température standard en température de convection:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION**.
4. Appuyez sur **CONVERSION DE CONVECTION**. La température affichée sera 25°F plus basse que ce qu'elle était.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour commencer la cuisson par convection (voir la section Cuisson par Convection pour plus d'informations).

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

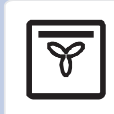


La fonction de préchauffage rapide amène le four à la température demandée plus rapidement qu'un préchauffage régulier et elle indique quand insérer la nourriture dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lorsque vous rôtissez ou que vous cuisez des plats en sauce. Le four peut être programmé pour le préchauffage rapide avec les modes suivants: cuire, cuisson par convection et rôtissage par convection.
IMPORTANT: La fonction préchauffage rapide doit être utilisée lorsqu'une seule grille est requise. La distribution de la chaleur ne sera pas homogène si plusieurs grilles sont utilisées.

Pour régler un préchauffage rapide *(exemple pour une cuisson à 350°F)*:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **CUISSON**.
4. Appuyez sur la touche **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**.
5. Appuyez sur **DÉPART** pour commencer la cuisson avec l'option de préchauffage rapide.
6. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le message **PRE-HEATING** disparaît, ce qui indique que le four a atteint la température programmée.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION



Cette méthode de cuisson vous permet de cuire des coupes tendres de boeuf, de veau, de porc et de volaille. Le rôtissage par convection brunit l'extérieur tout en conservant la saveur à l'intérieur. Ce mode utilise tous les éléments (cuisson, convection et gril) ainsi que le ventilateur de convection afin de distribuer une chaleur constante et continue à l'intérieur du four. Le four peut être programmé pour un rôtissage par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C).

Conseils pour le rôtissage par convection:

- Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtissage par convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.
- Placez la grille du four sur la dernière ou l'avant-dernière glissière.
- Il n'est pas nécessaire de réduire votre température de convection ou d'utiliser la touche Conversion de convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien placée sur le couvercle de la lèchefrite. La grille de rôtissage par convection permet à l'air chaud de circuler sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme.
- Placez l'aliment (le côté le plus gras en surface) sur la grille de rôtissage.
- Tirez toujours la grille en avant à la position arrêt avant placer ou d'enlever l'aliment.
- **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans son couvercle ou ne le recouvrez pas de papier d'aluminium.

Pour régler la température de rôtissage par convection à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **RÔTISSAGE PAR CONVECTION** .
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** .
5. Le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous manipulez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction en tout temps.

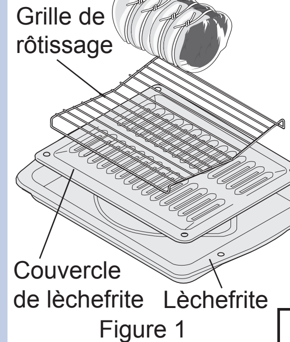


Figure 1

Table de rôtissage par convection

Viande		Poids	Temp. Four	Temp. Interne	Min par lb.
Boeuf	Rôti de côte	4 à 6 lbs.	350° F	*	25-30
	Rôti de faux filet	4 à 6 lbs.	350° F	*	25-30
	Filet mignon	2 à 3 lbs.	400° F	*	15-25
Volaille	Dinde, entière**	12 à 16 lbs.	325° F	180° F	8-10
	Dinde, entière**	16 à 20 lbs.	325° F	180° F	10-15
	Dinde, entière**	20 à 24 lbs.	325° F	180° F	12-16
	Poulet	3 à 4 lbs.	350-375° F	180° F	12-16
Porc	Rôti	4 à 6 lbs.	325° F	160° F	30-40
	Rôti de palette	4 à 6 lbs.	325° F	160° F	20-30
	Filet	3 à 4 lbs.	325° F	160° F	20-25
	Jambon pré-cuit	5 à 7 lbs.	325° F	160° F	30-40

** Pour le boeuf: medium saignant 145°F, medium 160°F, bien cuit 170°F.*

*** La dinde farcie prend plus de temps de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour prévenir la peau de brûler.*

GARDER CHAUD

La fonction Garder Chaud conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir. Ce mode utilise le brûleur de cuisson caché afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La fonction Garder Chaud peut être utilisée seule ou après les fonctions de cuisson pour débuter le réchaud automatiquement une fois la cuisson soit terminée. Le four peut être programmé pour garder chaud à des températures allant de 150°F (66°C) à 190°F (88°C) avec une température par défaut de 170°F (77°C).

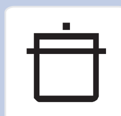
Conseils pour garder chaud:

- Débutez toujours avec de la nourriture chaude.
- N'utilisez pas la fonction Garder Chaud pour réchauffer de la nourriture froide.
- La nourriture dans un contenant de verre ou de céramique peuvent demander de plus hautes températures qu'un contenant régulier.
- Évitez d'ouvrir la porte du four ou le tiroir trop souvent; cela permet à l'air chaud de s'échapper et à la nourriture de refroidir.
- Des feuilles d'aluminium peuvent être utilisées pour recouvrir la nourriture pour augmenter l'humidité de celle-ci.

Pour régler la température de Garder Chaud à 170°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur la touche **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **GARDER CHAUD**.
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction garder chaud en tout temps.

CUISSON LENTE



Cette fonction est utilisée pour cuire la nourriture lentement à basse température. Ce mode de cuisson ressemble à celui des mijoteuses ou des cocottes mijoteuses. La fonction Cuisson Lente est idéale pour le rôtissage du bœuf, du porc et de la volaille. Les aliments cuits selon ce mode deviennent foncés mais ne brûlent pas. C'est normal. Ce mode utilise le brûleur de cuisson caché afin de maintenir une basse température dans le four. Il y a deux réglages disponibles, haut (HI) ou bas (LO).

Conseils pour la cuisson lente:

- Décongelez complètement tous les aliments avant de commencer la cuisson.
- Lorsqu'une seule grille est utilisée, placez-la à la position 3 ou 4.
- Lorsque plusieurs plats sont utilisés en même temps, placez les grilles de façon à les adapter aux aliments devant être préparés.
- N'ouvrez pas la porte souvent ou ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la nourriture. Si la chaleur s'échappe du four, le temps de cuisson devra être prolongé.
- Couvrez la nourriture afin de conserver son humidité ou utilisez un couvercle lâche ou avec des ouvertures pour permettre à la nourriture de brunir ou de devenir croustillante.
- Le temps de cuisson varie dépendant du poids, de la quantité de gras, des os et de la forme de la viande.
- Utilisez la température recommandée de la recette ainsi qu'un thermomètre de cuisson pour déterminer la fin de la cuisson.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez le mode Cuisson Lente.
- Ajoutez crème ou sauce au fromage pendant la dernière heure de cuisson.

Pour régler une cuisson lente:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur la touche **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON LENTE**.
4. Appuyez sur + hi pour haut (**HI**) ou sur - lo pour bas (**Lo**).
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
6. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction cuisson lente en tout temps.

DÉSHYDRATER

Ce mode sèche la nourriture en utilisant la chaleur du brûleur de cuisson caché et de l'élément convection. La chaleur est distribuée également dans le four à l'aide du ventilateur. Le mode déshydrater est utilisé pour sécher et/ou préserver la nourriture comme les fruits, la viande, les légumes et les herbes. Cette fonction maintient une basse chaleur optimale pendant que l'air chauffé circule lentement pour retirer l'eau des aliments. Le four peut être programmé pour déshydrater à des températures allant de 100°F (38°C) à 225°F (107°C) avec une température par défaut de 120°F (49°C).

Conseils pour déshydrater:

- Ne préchauffez pas le four.
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Les temps de déshydratation peuvent variés dépendant de la quantité d'eau et de sucre dans la nourriture, de la grosseur des morceaux, du nombre de morceaux et de l'humidité dans l'air.
- Vérifiez la nourriture au temps minimum recommandé.
- Traitez les fruits avec un anti-oxydant pour éviter la décoloration.
- Consultez un livre sur la préservation de la nourriture pour des informations supplémentaires.

Pour régler la température de Déshydratation à 120°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **DÉSHYDRATATION**.
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
5. Retirez les plats du four lorsqu'ils sont prêts.
6. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction déshydrater en tout temps.

PÂTE DE PAIN



Cette fonction prépare la pâte de pain pour la cuisson en activant les levures. Cette fonction est idéale pour le levain ou pour faire lever la pâte de pain. Le four peut être programmé pour la fonction pâte de pain à des températures allant de 85°F (29°C) à 100°F (38°C) avec une température par défaut de 100°F (38°C). L'affichage de la température n'est pas disponible avec cette fonction.

Conseils pour la pâte de pain:

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cette fonction.
- Faites pousser le levain jusqu'à ce qu'il double en volume.
- Pour de meilleurs résultats, placez un ustensile creux avec 1 à 3 tasse d'eau bouillante sur la grille à la plus basse position, afin de garder l'air humide dans le four.
- Laissez au moins 1" (2,5 cm) entre les côtés du plat et les murs du four.
- Évitez l'ouverture fréquente de la porte du four afin de limiter la perte de chaleur et ainsi éviter de prolonger le temps pour le levain de pousser.

Pour régler la fonction Pâte de pain à 100°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la pâte de pain dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** **UPPER OVEN**.
3. Appuyez sur la touche **PÂTE DE PAIN** .
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour débuter la pousser du levain.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez la pâte de pain.
7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction pâte de pain en tout temps.

Pour changer la température pendant que la fonction Pâte de pain est active:

1. Sélectionnez le four actif en appuyant sur la touche **FOUR DU HAUT** **UPPER OVEN**.
2. Entrez la nouvelle température en utilisant **PLUS** **+ hi** ou **MOINS** **- lo**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour continuer la cuisson avec le nouveau réglage.

PRÉFÉRENCES DE L’UTILISATEUR



Le menu des préférences de l’utilisateur inclut toutes les options modifiables par l’utilisateur. Cette fonction vous permet de contrôler les diverses options de la commande électronique. Ce menu comprend le réglage de l’horloge, l’affichage en Celsius ou en Fahrenheit, la cuisson continue ou l’arrêt automatique après 12 heures, l’affichage de l’heure, l’horloge 12 ou 24 heures, le tableau de commandes audible ou silencieux et l’ajustement de la température du four. Les préférences de l’utilisateur sont disponibles seulement lorsque le four n’est pas en fonction (cuisson).

Pour parcourir le menu des préférences de l’utilisateur:

1. Appuyez sur la touche **PREF. UTIL.** pour afficher le menu.
2. Appuyez de nouveau sur **PREF. UTIL.** pour changer de page dans le menu.
3. Appuyez sur la touche **hi** (+) ou sur la touche **lo** (-) pour naviguer entre les options.
4. Appuyez sur la touche **ANNULER** lorsque vous avez terminé pour retourner à l’affichage régulier de l’appareil.

Les sections du menu des préférences de l’utilisateur

- **CLO 12:00**; Réglage de l’horloge.
- **CLO on**; Horloge on/off.
- **CLO 12hr**; 12/24 heures.
- **UPO**; Ajustement de la température
- **F-C F**; Affichage Fahrenheit / Celsius.
- **AUd**; Audio on/off et volume.
- **E S on**; Arrêt après 12 heures on/off.
- **rSt**; Réinitialisation.

RÉGLAGE DE L’HORLOGE

Cet appareil est muni d’une horloge pouvant fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a été programmée à l’usine pour fonctionner en mode 12 heures.
Lorsque l’appareil est réalimenté après une interruption de courant, l’écran affiche "**CLO 12:00**". L’horloge doit être réglée avant de pouvoir utiliser le four. Pour régler l’appareil dans ce cas, allez directement aux étapes 2 et 3 qui suivent.

Pour régler l’horloge (exemple pour 1:30):

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu’à ce que vous arriviez à la page **CLO 12:00**.
2. Appuyez sur les touches 1 3 0 pour régler l’heure à 1:30. Les touches **hi** (+) ou **lo** (-) peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l’heure affichée.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR (SUITE)



RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE — ON / OFF

La commande électronique du four peut être programmée pour afficher l'heure ou non. Cet appareil a été programmé à l'usine pour afficher l'horloge.

Pour changer l'affichage de l'horloge de ON à OFF:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO on**.
2. Appuyez sur **lo** (-) ou **hi** (+) pour changer entre afficher ou ne pas afficher l'heure.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE — 12 OR 24 HEURES

Cet appareil est muni d'une horloge programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a été programmée à l'usine pour fonctionner en mode 12 heures.

Pour changer l'affichage de l'horloge entre 12 et 24 heures:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO 12hr**.
2 Appuyez sur **lo** (-) ou **hi** (+) pour changer l'affichage entre 12 et 24 heures.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences
4. Souvenez-vous d'ajuster l'heure après avoir changé l'affichage de l'horloge.

AJUSTER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors du premier usage, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

Pour ajuster la température du four:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **UPO**.
2. Entrez la température désirée en appuyant sur les touches **hi** (+) ou **lo** (-). La température peut être ajustée de ± 35°F.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR (SUITE)



L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS

La commande électronique peut être réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Elle a été programmée à l'usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **F-C F**.
2. Appuyez sur **lo** - ou **hi** + pour changer entre l'affichage **°C** et **°F**.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

TABLEAU DE COMMANDES AUDIBLE OU SILENCIEUX

Cette caractéristique permet à l'utilisateur de choisir entre un tableau de commandes audible ou silencieux. Le volume des signaux sonores peut aussi être ajusté. Votre appareil a été programmé à l'usine pour émettre des signaux sonores.

Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **AUd**.
2. Appuyez sur **lo** - ou **hi** + pour alterner entre un tableau de commandes silencieux, un tableau de commandes qui émet des signaux sonores et l'intensité du volume. Choisissez AUd 5 pour l'intensité du volume la plus élevée; AUd1, pour l'intensité la plus faible et AUd OFF, pour un tableau de commande silencieux.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES

L'appareil a la capacité de fonctionner pour plus de 24 heures mais comme mesure d'économie d'énergie, il a été programmé à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu.

Pour régler le programmateur pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 12 heures:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **E S**.
2. Appuyez sur **lo** - ou **hi** + pour changer entre la cuisson continue ou l'arrêt automatique.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

RÉINITIALISATION DES VALEURS PAR DÉFAUT

La commande du four peut être réinitialisée aux valeurs originales. Ceci comprend l'affichage de l'horloge à ON et l'heure à 12:00, l'affichage en Fahrenheit, l'ajustement de la température à 0, le tableau de commandes audible et l'arrêt automatique après 12 heures. La réinitialisation efface aussi les enregistrements de Mes Favoris.

Pour réinitialiser le contrôleur du four:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **rSt**.
2. Appuyez sur **hi** + ou **lo** - pour sélectionner **YES**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour réinitialiser les valeurs par défaut.

MA SÉQUENCE DE CUISSON FAVORITE

La fonction Ma Favorite vous permet de sauvegarder votre séquences de cuisson la plus complexes ou la plus souvent utilisée. Cette fonction sauvegarde le mode de cuisson, la température cible et le temps de cuisson (si nécessaire).

Pour sauvegarder votre séquence de cuisson favorite

(exemple: Cuisson à 450°F pour 30 minutes):

- La sauvegarde d'une séquence de cuisson favorite peut seulement être faite pour un four en utilisation.

1. Sélectionnez le four en appuyant **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **CUIRE**. La température par défaut apparaît à l'écran.
3. Entrez la température désirée; 4 5 0.
4. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON**. Les chiffres de l'horloge clignotent à l'écran.
5. Entrez le temps désiré; 3 0.
6. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
7. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche **MA FAVORITE**.

Pour rappeler la séquence favorite enregistrée:

- Le rappel de votre séquence de cuisson favorite peut seulement être fait lorsque le four n'est pas en fonction.

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **MA FAVORITE**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

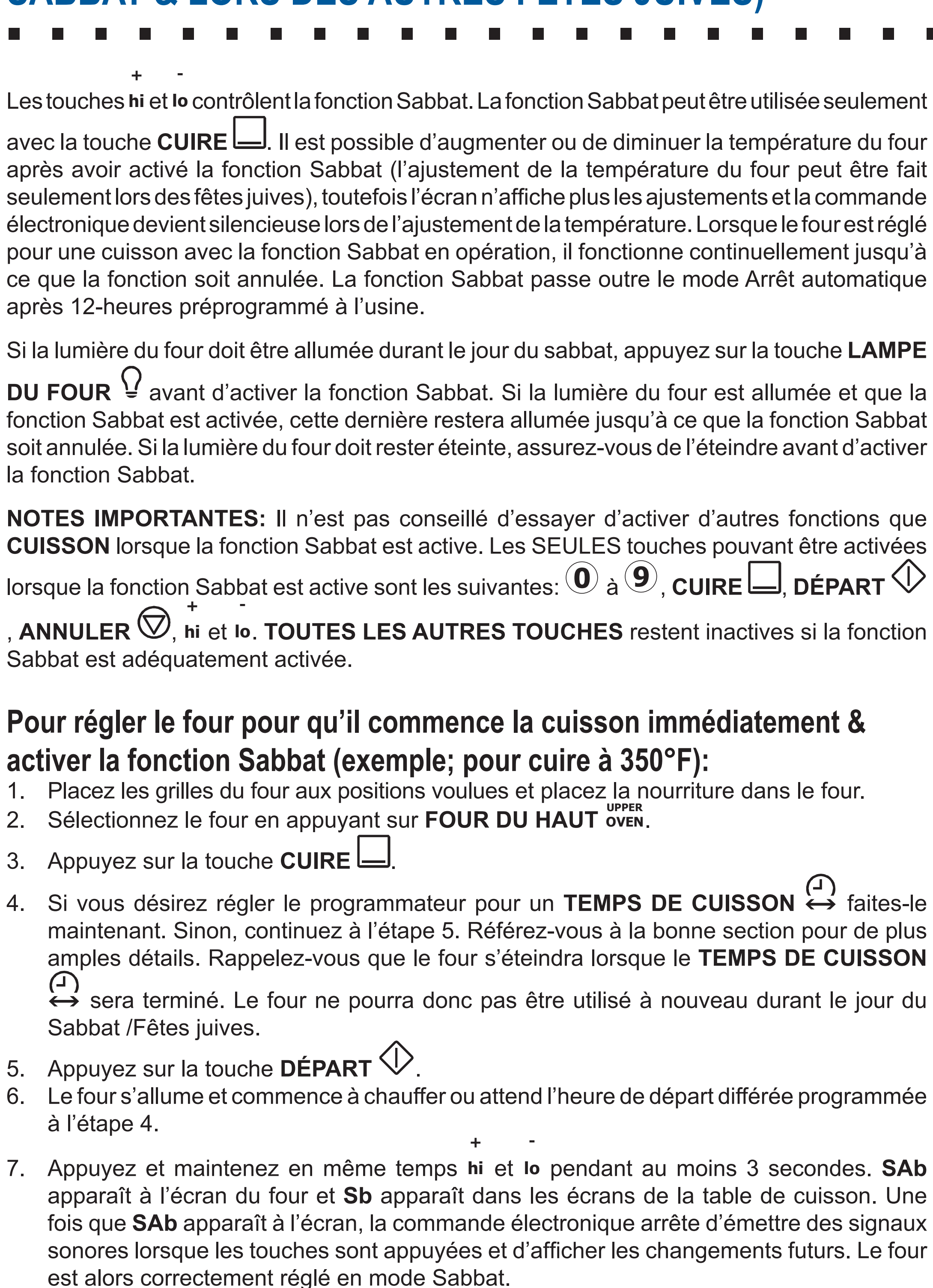
Pour écraser une séquence favorite:

1. Pour écraser un favori, lancez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la par dessus celle qui est actuellement sauvegardée. Le nouveau Ma Favorite va écraser celui qui était présent auparavant.

Pour effacer une séquence favorite:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche **MA FAVORITE**.

LA FONCTION SABBAT (À UTILISER LE JOUR DU SABBAT & LORS DES AUTRES FÊTES JUIVES)



Les touches **hi** et **lo** contrôlent la fonction Sabbat. La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche **CUIRE**. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et la commande électronique devient silencieuse lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, il fonctionne continuellement jusqu'à ce que la fonction soit annulée. La fonction Sabbat passe outre le mode Arrêt automatique après 12-heures préprogrammé à l'usine.

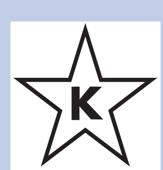
Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR** avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est activée, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

NOTES IMPORTANTES: Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **CUISSON** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes: 0 à 9, **CUIRE**, **DÉPART**, **ANNULER**, **hi** et **lo**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** restent inactives si la fonction Sabbat est adéquatement activée.

Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat (exemple; pour cuire à 350°F):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUIRE**.
4. Si vous désirez régler le programmateur pour un **TEMPS DE CUISSON** faites-le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 5. Référez-vous à la bonne section pour de plus amples détails. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque le **TEMPS DE CUISSON** sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
6. Le four s'allume et commence à chauffer ou attend l'heure de départ différée programmée à l'étape 4.
7. Appuyez et maintenez en même temps **hi** et **lo** pendant au moins 3 secondes. **SAb** apparaît à l'écran du four et **Sb** apparaît dans les écrans de la table de cuisson. Une fois que **SAb** apparaît à l'écran, la commande électronique arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbat.

LA FONCTION SABBAT (SUITE)



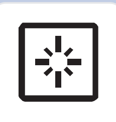
Note: Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche. Appuyez sur la touche **CUIRE**, et sur les touches numériques de la température que vous désirez (exemple si vous voulez 425°F appuyez sur 4, 2, 5) et finalement appuyez DEUX FOIS sur **DÉPART** (durant les Fêtes juives seulement). Rappelez-vous que la **commande n'émet pas de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est active.

8. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **ANNULER** (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbat appuyez et maintenez en même temps les touches + hi et - lo pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. **SAb** disparaît de l'écran.

Lors d'une panne ou d'une interruption de courant, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se rallume pas automatiquement. **SF** (Sabbath Failure) s'affiche à l'écran du four. La commande électronique est toujours en fonction Sabbat. La nourriture peut être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbat est encore active. Toutefois le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant enfoncées en même tempes les touches + hi et - lo pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle.

Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet **http:\\www.star-k.org.**

NETTOYAGE DU FOUR



Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

• Laissez le four refroidir avant le nettoyage.

• Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.

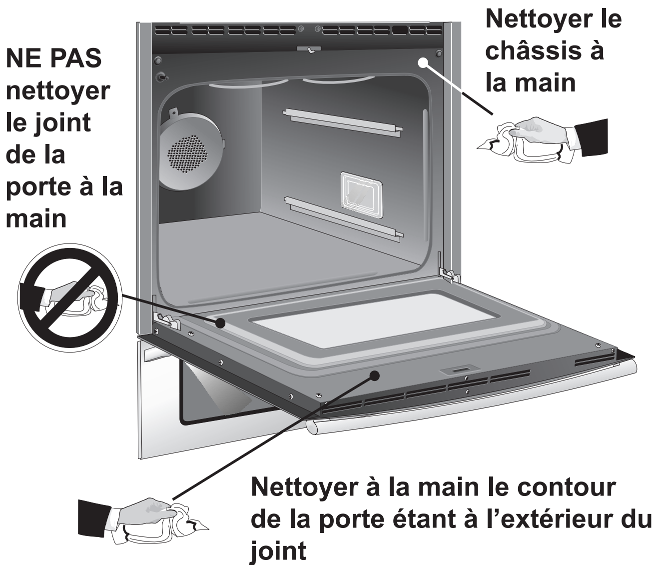
Avant de débuter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est à la position arrêt ou appuyez sur la touche **ANNULER** ▽. Attendez que le four ait suffisamment refroidi.

N'UTILISEZ PAS de nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de **NE PAS le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car** ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

Préparation du four avant le cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversement dans la cavité du four avant de débuter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge avec de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles et leurs supports doivent être enlevés du four durant le cycle autonettoyant. S'ils ne sont pas enlevés le cycle autonettoyant ne pourra pas démarrer et "Remove Racks" apparaîtra à l'écran pour indiquer que les grilles et les supports sont toujours présents dans le four. Lorsque le cycle de nettoyage sera terminé réinstallez les supports et les grilles.



⚠ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors d'un cycle autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

CYCLE AUTONETTOYANT



Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend environ une heure.

Pour régler un cycle autonettoyant:

1. Retirez les grilles, supports de grilles et tous les ustensiles du four.
2. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte est bien fermée.
3. Sélectionnez le four en appuyant **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
4. Appuyez lite clean pour un cycle de 2 heures; sur med clean pour un cycle de 3 heures ou sur heavy clean pour un cycle de 4 heures.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**. L'icône "**DOOR**" clignote.
6. Aussitôt que la commande électronique est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée, l'icône "**DOOR**" arrête de clignoter et reste allumé.

Note: La porte du four se barre complètement en 15 secondes environ.

Pour régler un cycle autonettoyant avec un arrêt automatique:

1. Suivez les instructions ci-dessus.
3. Appuyez sur la touche **TEMPS D'ARRÊT**.
4. Entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle se termine (exemple pour "6:00"; 6 0 0).
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété:

1. L'heure et "**DOOR**" restent affichés.
2. L'écran affiche le message "**Hot**" lorsque le four est trop chaud pour ouvrir la porte.
3. Lorsque le four a suffisamment refroidi (après environ 1 heure) et que l'icône "**DOOR**" s'éteint, la porte du four peut être ouverte.

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant:

Si un cycle autonettoyant doit être arrêté ou interrompu à cause d'une fumée excessive:

1. Appuyez sur la touche **ANNULER**.
2. Lorsque le four a suffisamment refroidi (après environ 1 heure) et que l'icône "**DOOR**" s'éteint, la porte du four peut alors être ouverte.

⚠ AVERTISSEMENT Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil; ils peuvent se brûler s'ils touchent aux surfaces chaudes.

⚠ ATTENTION **NE FORCEZ PAS LA PORTE DU FOUR POUR L'OUVRIR.** Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin du cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Nettoyage des différentes parties de l'appareil.

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées et que le four est FROID. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET SALETÉS ÉPAISSES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

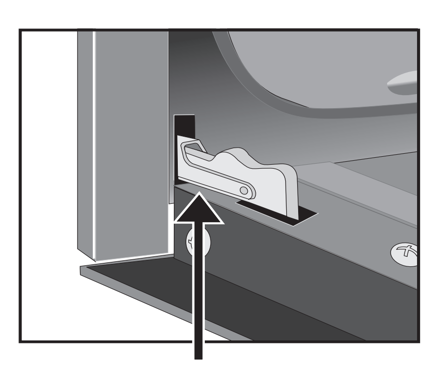
Surfaces	Méthodes de nettoyage
Parties peintes, en verre et en plastique (Pièces de la carrosserie et moulures décoratives)	*Pour le nettoyage général*, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. *Pour la saleté rebelle et la graisse accumulée,* appliquez un détergent liquide sur la tache. Laissez pénétrer de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et asséchez. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs à vaporiser ou de tampons à récurer sur aucun de ces matériaux. Ces produits peuvent endommager de façon permanente les surfaces.
Panneau de commandes	*Avant de nettoyer le panneau de commandes,* mettez toutes les commandes à OFF (ARRÊT). Vaporisez légèrement un nettoyeur liquide sur le panneau de commande. Essuyez avec un chiffon doux ou une serviette de papier. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils peuvent endommager la surface du panneau de commande.
Émail Lèchefrite et grilles de lèchefrite	L'utilisation délicate d'un tampon saponifié permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau clair et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon saponifié. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.
Acier inoxydable, chrome Pièces décoratives, grilles du four et support de grilles du four	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. Rincez à l'eau clair à l'aide d'un chiffon. Couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable sont recommandés. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four	Les grilles du four et les supports de grilles du four doivent être enlevées du four pendant le cycle autonettoyant. Si ils ne sont pas retirés, le cycle ne fonctionnera pas. Nettoyez-les tel que décrit sous l'item plus haut.
Porte du four	Pour nettoyer la porte du four, lavez-la à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. **NE SUBMERGEZ PAS** la porte dans l'eau.
Joint du four	**NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte du four. Le joint est essentiel à l'étanchéité de la porte. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ni retirer ce joint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

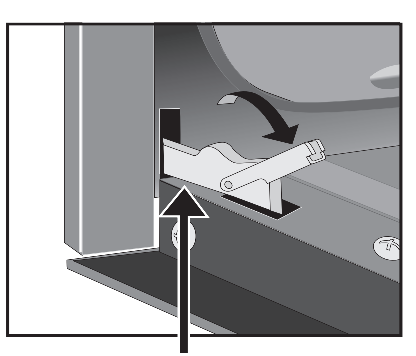
Un entretien et un nettoyage spéciaux sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reportez au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage dans ce manuel.

ENLEVER ET REINSTALLER LA PORTE DU FOUR

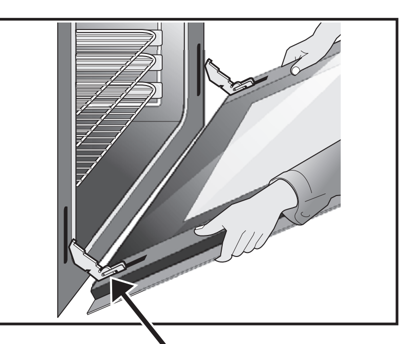
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les loquets mobiles situés sur chaque charnière vers le devant de l'appareil. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur les loquets mobiles pour les soulever.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports de charnières. Continuez à tirer la porte vers vous en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières
4. Pour remettre la porte en place, procédez à l'inverse. Assurez-vous que les supports des charnières sont bien engagés avant de libérer les bras des charnières.



Loquet en position normale



Loquet en position engagée permettant le retrait



FENTES DES CHARNIÈRES porte complètement dégagée de l'appareil

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR L'ENTRETIEN DE LA PORTE

Certaines portes de four en verre peuvent se briser.
Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

LAMPE INTÉRIEURE DU FOUR

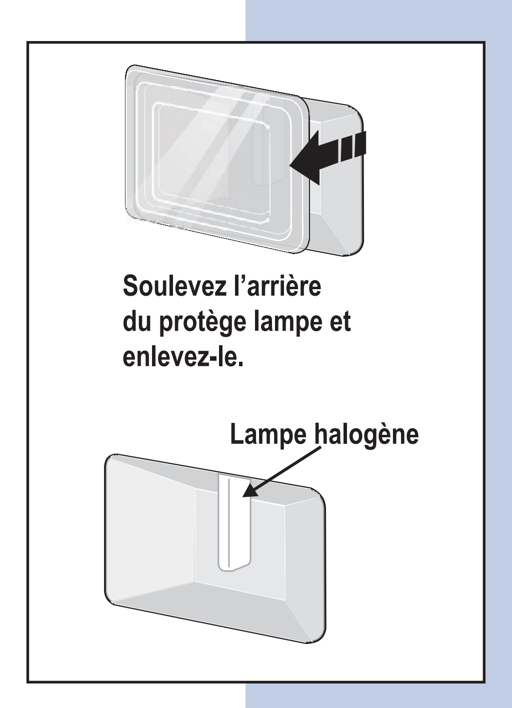
La lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four.
La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.
La lampe est protégée par un protège lampe en verre. Le protège lampe peut être enlevé pour être nettoyer ou pour changer l'ampoule.

CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

Pour remplacer la lampe du four:

ATTENTION, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas ou l'ampoule se briserait.
3. Pour enlever le protège lampe, placez vos doigts à l'arrière du protège et exercez une pression vers l'avant, soulevez ensuite l'arrière du protège lampe.
4. Remplacez l'ampoule halogène en prenant soin de ne pas la toucher avec les doigts, mettez des gants. Le contact des doigts sur l'ampoule halogène peut endommager cette dernière.
5. Pour replacer le protège lampe procédez de façon inverse.

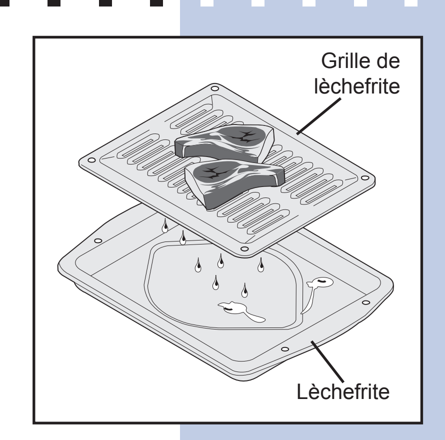


CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE

Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES GRILLES, DES COUVERCLES ET DES TÊTES DES BRÛLEURS

La table de cuisson a été conçue pour être facile à nettoyer. Puisque les brûleurs sont scellés, les nettoyages seront faciles si les débordements sont nettoyés immédiatement.

⚠ ATTENTION

Ne touchez pas ou ne manipulez pas les pièces de la table de cuisson tant et aussi longtemps que cette dernière n'a pas complètement refroidie.

IMPORTANT

N'UTILISEZ PAS de nettoyant pour le four sur la surface de cuisson.

Nettoyage de la surface de cuisson

Lorsqu'un débordement survient sur une partie de la surface de cuisson, utilisez un linge absorbant pour essuyer immédiatement le débordement. Rincez avec un linge propre et humide et essuyez complètement. N'utilisez pas de nettoyants rugueux ou abrasifs sur la surface de cuisson. Ils peuvent rayer la porcelaine. Rincez complètement les nettoyants doux utilisés sur la surface ou cette dernière pourrait être endommagée lors des prochaines cuissons.

Nettoyage des grilles des brûleurs

Les grilles des brûleurs peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez tous débordements excessifs avant de les placer dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT

- Pour une bonne combustion de gaz ou un bon allumage du brûleur — **NE permettez PAS aux débordements, à la nourriture, aux nettoyants ou à tout autre matériel d'entrer dans l'orifice du gaz.**
- La surface de cuisson n'est pas amovible. N'essayez pas de l'enlever ou de la soulever.

⚠ ATTENTION

- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, soyez prudent lors du nettoyage de l'appareil, **NE NETTOYEZ PAS** la surface de cuisson ou les têtes de brûleurs lorsque l'appareil est chaud.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, **NE SUIVEZ PAS** les instructions suivantes avant d'avoir éteint tous les brûleurs et avant que les pièces soient complètement refroidies.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Votre appareil est expédié avec les têtes et les couvercles des brûleurs aux bons emplacements. Avant d'utiliser votre appareil à gaz assurez-vous:

- de suivre les instructions d'installation.
- d'enlever tous les rubans et les matériaux d'emballage.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES GRILLES, DES COUVERCLES ET DES TÊTES DES BRÛLEURS

Couvercles des brûleurs

Advenant le cas ou vous deviez enlever un couvercle de brûleur pour le nettoyer, soulevez-le afin de le détacher de la tête du brûleur. Nettoyez le couvercle à l'aide d'un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez immédiatement le dessus et le dessous du couvercle. N'utilisez pas de nettoyants rugueux et abrasifs, ils peuvent rayer la porcelaine. Ne nettoyez pas les couvercles dans le lave-vaisselle.

Référez-vous à la note importante lorsque vous replacerez les couvercles.

IMPORTANT

Lorsque vous replacez les couvercles de brûleurs, assurez-vous qu'ils sont correctement assis sur les têtes. Si les couvercles ne sont pas correctement placés et qu'un brûleur est allumé, la dimension de la flamme sera inadéquate et le brûleur ne chauffera pas uniformément.

Têtes de brûleurs

Soulevez le couvercle de brûleur. Les têtes des brûleurs **sont fixes et doivent être nettoyées sur place.**

Afin d'obtenir un débit de gaz adéquat, il est important de bien nettoyer les fentes et la tête du brûleur. Pour le nettoyage, premièrement utilisez un linge humide pour nettoyer les débordements. Enlevez la nourriture située dans les fentes de la tête du brûleur à l'aide d'une brosse non abrasive et par la suite, nettoyez à l'aide d'un linge humide. Pour la nourriture tenace, utilisez un petit fil de fer ou une aiguille pour nettoyer les fentes.

Si le brûleur a des problèmes d'allumage, c'est probablement parce qu'il y a de la saleté qui obstrue partiellement l'orifice d'allumage (voir figures 1 & 2). À l'aide d'un petit fil de fer, d'une aiguille ou de l'extrémité d'un trombone, nettoyez l'orifice ou les orifices d'allumage.

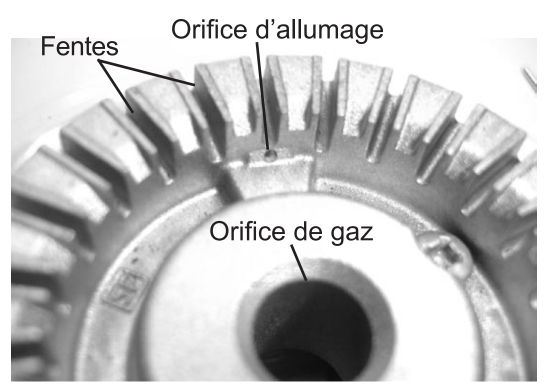


Figure 1 - Tête de brûleur

Solutions aux problèmes courants

Problèmes de cuisson

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisserie, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole. Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

Problème de cuisson au four	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.	• Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille du four surchargée ou niveau de la grille trop bas. • Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	• Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) d'espace libre tout autour du moule. • Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.	• Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. • Four trop chaud.	• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. • Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre.	• Four trop chaud. • Taille de moule incorrecte. • Moule non centré dans le four.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. • Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. • Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.	• La cuisinière n'est pas de niveau. • Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. • Moule déformé.	• Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. • Veillez à conserver dans le four 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) d'espace libre tout autour du moule. • N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.	• Four pas assez chaud. • Four surchargé. • La porte du four a été ouverte trop fréquemment	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. • Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. • N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.

IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

LE CONTRÔLEUR DU FOUR ÉMET DES SIGNAUX SONORES ET AFFICHE UN CODE D'ERREUR "F"

- Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche **ANNULER** et communiquez avec un service d'entretien autorisé.

INSTALLATION

- Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau.
- L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabriquant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.

RIEN NE FONCTIONNE DANS LE FOUR

- Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction.
- Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
- Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique.
- Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.

LA LAMPE DU FOUR NE FONCTIONNE PAS

- L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous «Lampe du four» pour remplacer ou revisser l'ampoule.

MAUVAIS RÉSULTATS DE CUISSON

- De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous «cuisson au four». Voir **Ajustement de la température du four**.

LE CYCLE AUTONETTOYANT NE FONCTIONNE PAS

- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Assurez-vous que vous avez retiré les grilles ainsi que les supports des grilles du four avant de débuter le cycle de nettoyage.
- Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique «Nettoyage du four».

FLAMMES À L'INTÉRIEUR DU FOUR OU FUMÉE SORTANT DE LA BOUCHE D'AÉRATION

- Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essuyez l'excès d'éclaboussures.

Solutions aux problèmes courants

LE FOUR DÉGAGE BEAUCOUP DE FUMÉE LORS DE LA CUISSON AU GRIL

- La viande est trop proche du brûleur du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le brûleur du gril. Préchauffez le brûleur pour saisir rapidement la viande.
- La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
- Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.
- La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle ou **NE COUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium.
- Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisiniez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.

LA SALETÉ N'A PAS COMPLÈTEMENT DISPARU APRÈS LE CYCLE AUTONETTOYANT

- Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à na pas endommager le joint d'étanchéité.
- Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.

LES BRÛLEURS DE SURFACE NE S'ALLUMENT PAS

- La commande n'est pas complètement sur «LITE» (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur «LITE» jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez la commande à la dimension de la flamme voulue.
- La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la
- Les orifices des brûleurs sont obstruées. Nettoyez les brûleurs. Voir **nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes des brûleurs** dans la section nettoyage et entretien général. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille.
- Le cordon d'alimentation est débranché. Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant.
- Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.

LA FLAMME N'EST PAS COMPLÈTE AUTOUR DES BRÛLEURS

- Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.
- De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (Voir la section Entretient et nettoyage général).

LA FLAMME EST ORANGE

- Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
- Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. Durant la période s'étendant de la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux fournira la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant pour l'appareil qui présente un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte d'aliments causée par une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau ou d'autres articles consomptibles, ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au delà de la première année suivant la date d'achat originale.
12. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
13. Les frais supplémentaires comprenant, sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
14. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, ce qui comprend, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
15. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. **LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN.** ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Puerto Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1 877 435-3287
Electrolux Major Appliances North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Canada
1 800 265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

Electrolux